Maverick ET-73

(Modell No. 1173)

Benutzerhandbuch

- **Bedienungsanleitung**
- **Garantiebestimmungen**
- **Hinweise zum Batteriegesetz**

ET-73 Remote Smoker Thermometer

Besonderheiten:

- Überwacht die interne Temperatur des Grillgutes bis zu einer Entfernung von 35 mtr.
- Der schnurlose Empfänger mit LCD-Anzeige piept und blinkt, sobald die Temperatur des Grillgutes über die programmierte Temperatur ansteigt
- Überwacht die Temperatur der Grill-/Räucher-kammer. Empfänger piept und blinkt, wenn die Temperatur in der Grillkammer unter die programmierte Temperatur fällt
- Count-Up & Count-Down-Timer
- LCD des Empfängers mit Hintergrund-beleuchtung für Nutzung in der Nacht
- Der Empfänger hat einen Gürtelclip sowie integrierten Standfuß
- Hitzebeständiger Temperaturfühler (bis max. 200° C) kann bis zu 15 cm ins Grillgut gesteckt werden
- Der Sender kann durch abnehmbaren Halter hingestellt oder aufgehangen werden
- Umstellung von Grad Celcius auf Fahrenheit
- 4 AAA Batterien im Lieferumfang enthalten

Importeur/Vertrieb durch:

BBQ-Scout GmbH
Meierweg 1
32108 Bad Salzuflen
Germany

Telefon: +49 (0) 52 22 / 8 50 98-0
Telefax: +49 (0) 52 22 / 8 50 98-11
eMail: info@bbq-scout.de
Internet: www.bbq-scout.de

Informationen, Tipps und Grillrezepte finden Sie unter www.bbq-scout.de

Maverick ET-73
(Modell No. 1173)

Bedienungsanleitung

Lesen Sie die folgenden Anweisungen vor der Inbetriebnahme Ihres Maverick ET-73 Remote Smoker Thermometer aufmerksam durch.

Wichtiger Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass die Fühler des Maverick ET-73 für Temperaturen bis maximal 200 °C geeignet sind. Werden die Fühler z.B. beim Anheizen eines BBQ-Smoker Temperaturen von über 200 °C ausgesetzt, so werden die Fühler überhitzt und beschädigt.

Inbetriebnahme:

1. In Sender und Empfänger Batterien einlegen.
2. Beim Sender die Temperaturfühler einstecken
   1. Food = Kerntemperatur der längere Fühler mit Spitze.
   2. Smoker = Garraum-Temperatur der kürzere vorne Rund.
3. Zuerst den Empfänger auf der Rückseite einschalten (ON)
4. Dann den Sender im Batteriefach einschalten(ON)

Nach ein paar Sekunden erscheinen zwei Temperaturwerte im Display des Empfängers:
Oben: Food = Kerntemperatur des Grillgutes
Unten: Smoker = Garraum-Temperatur

Die Anzeige ist standardmäßig auf ° Fahrenheit eingestellt. Zum Umschalten auf ° Celcius die Taste **START/STOP** für 2 sec. gedrückt halten. Neben den Temperaturen erscheint das °C Symbol.

Temperaturen programmieren:

Man kann 3 Temperaturwerte programmieren:

1.	Food = (Speisen) Kerntemperatur	Einstellbereich: 0°C – 200°C.
2.	Smoker = (Garraum) Höchsttemperatur	Einstellbereich: 60°C – 210°C.
3.	Smoker = (Garraum) Mindesttemperatur	Einstellbereich: 0°C – 130°C.

Die Kerntemperatur programmieren (Food):

Um die Kerntemperatur des Gargutes auf z.B. 70°C zu programmieren die Taste **HI/CLEAR** kurz drücken. Es erscheint 80°C am Display. Die Taste erneut drücken und 2 sec. gedrückt halten die 80 beginnt zu blinken. Bei jedem weiteren Tastendruck erhöht sich die Temperatur um ein Grad. Hält man die Taste gedrückt erhöht sich die Temperatur im Schnelllauf. Nach 200 fängt die Anzeige wieder bei 0 an.

Sobald die 70 erreicht ist die Eingabe mit der Taste **MODE** durch kurzes drücken bestätigen. Die 70°C werden nach ca. 2 sec. ausgeblendet. Durch erneutes drücken der Taste **HI/CLEAR** kann man den Wert noch mal kontrollieren.

Maverick ET-73
(Modell No. 1173)

Die Garraum-Temperaturen programmieren (Smoker):

1. Die Höchsttemperatur.
   Um den Oberen Grenzbereich auf z.B. 150°C zu programmieren die Taste **HI/HR** kurz drücken. Es erscheint 80°C am Display. Einstellbereich: 60°C – 210°C. Die Taste erneut drücken und 2 sec. gedrückt halten die 80°C beginnt zu blinken. Bei jedem weiteren Tastendruck erhöht sich die Temperatur um ein Grad. Hält man die Taste gedrückt erhöht sich die Temperatur im Schnelllauf. Nach 210°C fängt die Anzeige wieder bei 60°C an. Sobald die 150°C erreicht ist die Eingabe mit der Taste **MODE** durch kurzes drücken bestätigen. Die 150°C werden nach ca. 2 sec. ausgeblendet. Durch erneutes drücken der Taste **HI/HR** kann man den Wert noch mal kontrollieren.

2. Die Mindesttemperatur.
   Um den Unteren Grenzbereich auf z.B. 90°C zu programmieren die Taste **LO/MIN** drücken. Es erscheint 10°C am Display. Einstellbereich: 0°C – 130°C. Alles andere ist gleich wie in Punkt 1.

Sind alle Temperaturen eingestellt drückt man die Taste **START/STOP**. Es erscheinen zwei **((o))** Symbole im Display.

Positionierung der Temperaturfühler:

Garraum-Temperaturfühler:
Den kürzeren Fühler durch eine vorhandene Öffnung am BBQ-Smoker in den Garraum einführen. Der Fühler ist in der oberen Hälfte des Garraumes zu positionieren. Der Fühler kann beispielsweise durch den Schornstein in den Garraum gehängt werden. Mit der mitgelieferten Klammer kann der Fühler z.B. auch am Grillrost befestigt werden. Es ist darauf zu achten, das der Fühler nicht direkt mit dem Grillrost oder dem Grillkörper in Verbindung kommt.

Kerntemperaturfühler:
Den längeren Fühler so ins Grillgut stecken, dass die Spitze des Fühlers in der Mitte des Bratens liegt. Fertig!!

Während des Grillens bzw. Smokens:

Bitte beachten: Die nachfolgend genannten Temperaturwerte dienen nur als Beispiel!

Obwohl der Temperaturbereich für den Garraum auf min. 90°C und max. 150°C eingestellt ist, beginnt die akustische Warnung erst, nachdem die Ist-Temperatur das erste Mal diesen Temperaturbereich erreicht hat. Das heißt, erst muss die Temperatur 90°C übersteigen, danach ist die Alarmfunktion aktiviert. Steigt dann die Temperatur auf über 150°C ertönt ein Warnsignal. Fällt dann die Temperatur unter 90°C ertönt ebenfalls ein Warnsignal. Ist die Kerntemperatur von 70°C erreicht ertönt ebenfalls ein Warnsignal.

Jedes Warnsignal lässt sich durch kurzes drücken der Taste **START/STOP** ausschalten. Durch erneutes drücken ist der Alarm wieder aktiviert **((o))** wird angezeigt.

Maverick ET-73
(Modell No. 1173)

Timerfunktion:

Taste **MODE** für 2sec. gedrückt halten, es erscheint **0H:00MIN** am Display. Durch drücken der Taste **START/STOP** beginnt die Uhr aufwärts zu zählen. Es wird die Zeit gestoppt wie lange der Braten dauert.

Mit den Tasten **HI/HR** und **LO/MIN** kann man aber auch eine Zeit festlegen z.B. 2 Std. 30 Min. Durch drücken der Taste **START/STOP** beginnt die Zeit abwärts zu zählen. Wenn 2 Stunden 30 Minuten vorbei sind ertönt ein Warnsignal.

Drückt man die Taste **START/STOP** während die Uhr läuft dann stoppt sie. Durch erneutes drücken läuft sie wieder weiter. Mit der Taste **CLEAR** wird die Uhr wieder auf Null gestellt. Hält man die Taste **START/STOP** wieder 2 sec. gedrückt wechselt man wieder in den Temperaturmodus. Die Timerfunktion bleibt aber trotzdem aktiviert, das heißt, man kann sowohl die Temperaturen messen bzw. überwachen und gleichzeitig die Zeit stoppen bzw. einen vorgegebenen Zeitraum nach unten zählen lassen.

Lichtfunktion:

Taste **MODE** kurz drücken. Display wird beleuchtet

Sender:

Im Display des Senders werden abwechselnd
1. Kerntemperatur sowie
2. Garraumtemperatur angezeigt.

Maverick ET-73
(Modell No. 1173)

Garantiebestimmungen

1. **Allgemein**
   Die BBQ-Scout GmbH gewährt im Rahmen der europäischen Rechtsprechung auf alle MAVERICK Produkte die gesetzlichen Gewährleistungen auf Material- und Produktionsfehler. Ausgenommen sind Reklamationen durch unsachgemäße Behandlung.

2. **Gewährleistungszeit**
   Die Gewährleistung gilt für 24 Monate ab Kaufdatum. Als Nachweis gilt der Kaufbeleg (Kassenbon, Quittung oder Rechnung), aus dem das Kaufdatum und die Verkaufsstelle ersichtlich sind.

3. **Reklamation**
   Die Reklamation bedarf der Schriftform durch den Kunden oder Händler. Die Vorlage des Kaufbelegs mit Datum sowie des reklamierten Artikels können erforderlich sein.

4. **Leistung**
   Anerkannte Mängel werden durch die sofortige Lieferung eines neuwertigen Ersatzteiles behoben. Die Lieferung erfolgt frei Haus.

5. **Rücksendung**
   Die Rücksendung des reklamierten Teils erfolgt nur auf ausdrückliche Anforderung der BBQ-Scout. In diesem Fall trägt die BBQ-Scout die Versandkosten.

6. **Ausschluß**
   Bei unsachgemäßer Behandlung der MAVERICK Produkte wird die Garantie ausgeschlossen. In diesem Fall trägt der Kunde die Kosten für das Ersatzteil.

Retoure-Anschrift

BBQ-Scout GmbH
Meierweg 1
32108 Bad Salzuflen

E-Mail: support@bbq-scout.de

Sie haben Fragen zu den Garantiebestimmungen?
Gerne geben wir Ihnen telefonisch oder per eMail Auskunft. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

Maverick ET-73
(Modell No. 1173)

Hinweise zum Batteriegesetz

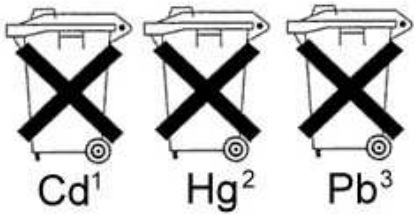
Hinweise zur Altbatterie-Rücknahme gemäß dem Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Batterien und Akkumulatoren (Batteriegesetz – BattG) vom 25. Juni 2009, Abschnitt 3 § 18 Hinweispflicht

Altbatterien dürfen nicht in den Hausmüll. Verbraucher sind verpflichtet, Batterien zu einer geeigneten Sammelstelle bei Handel oder Kommune zu bringen.

Sie können nach Gebrauch auch an unser Versandlager zurückgesendet werden:

BBQ-Scout GmbH
Meierweg 1
32108 Bad Salzuflen

Altbatterien enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Batterien werden wieder verwertet, sie enthalten wichtige Rohstoffe wie Eisen, Zink, Mangan oder Nickel.



Die Mülltonne bedeutet:
Batterien und Akkus dürfen nicht in den Hausmüll.

Die Zeichen unter den Mülltonnen stehen für:
(1) Cd: Batterie enthält Cadmium
(2) Hg: Batterie enthält Quecksilber
(3) Pb: Batterie enthält Blei

Hinweise zum Elektro- und Elektronikgerätegesetz

Beseitigung der alten elektrischen Geräte

Die europäische Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) besagt, dass gebrauchte Haushaltsgeräte nicht zusammen mit unsortiertem Gemeindeabfall entsorgt werden dürfen. Diese gebrauchten Geräte müssen vom regulären Haushaltsmüll getrennt gesammelt werden, um den Anteil zurückgewonnener Geräte zu erhöhen und deren Materialien zu recyceln mit dem Ziel, die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und auf die Natur zu verringern.

Das Zeichen der durchgestrichenen Mülltonne wird auf alle Geräte aufgebracht, um an die Verpflichtung zur getrennten Sammlung zu erinnern. Die Verbraucher müssen die lokalen Verantwortlichen oder ihren Verkäufer ansprechen, um sich über die Art und Weise zu erkundigen, wie ihr Gerät entsorgt werden muss.

Sorgen Sie für eine fachgerechte Entsorgung von Verpackungsmaterialen. Informieren Sie sich über Sammelstellen bzw. Mülltrennung bei Ihrer Kommune.

Die Umwelt und das BBQ-Scout-Team sagen Dankeschön.